کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس
نمبر پر واٹس اپ کریں
03441000784 Ibrahim Chef
Chef Club PK
حیدرآبادی قیمہ بریانی

حیدرآبادی قیمہ بریانی

اجزاء:

قیمہ 2/1کلو

دہی ....ایک کپ

چاول 2/1کلو

پیاز ....دو عدد

ٹماٹر ....تین عدد

ہری مرچ ....چھ عدد

لہسن ....تین جوے

لہسن ادرک ....دو کھانے کے چمچ

کڑی پتا 12پتے

پودینہ ....ایک کپ

نمک ،لال مرچ .....ایک چائے کا چمچ

ہلدی ....ایک چائے کا چمچ

زیرہ ....یک کھانے کا چمچ

گرم مصالحہ ....ایک کھانے کا چمچ

سالن مصالحہ ....ایک کھانے کا چمچ

تیز پتا ....دو پتے

لونگ ....چھ دانے

دارچینی ....دو اسٹک

آلو بخارا ....بارہ عدد

تِل ....ایک کھانے کا چمچ

خسخاس ....ایک کھانے کا چمچ

مونگ 4/1کپ

ترکیب:

چاول میں تیز پات ، لونگ ، دارچینی ڈال کر اُبال لیں۔

پیاز فرائی کرکے اس میں ہری مرچ ، لہسن ، ادرک ،کڑی پتا ، نمک ، لال مرچ ، زیرہ ، دھنیا ، گر م مصالحہ ، سالن مصالحہ ، آلو بخارا ڈال کر بھونیں اور قیمہ ڈال کر بھونیں ۔

اب پین میں نیچے قیمہ ڈالیں پھر چاول ڈالیں پودینہ ، ٹماٹر، لہسن ڈالیں پھر قیمہ پھر چاول ٹماٹر ،لیمون پودینہ اور پیلا رنگ ڈال کر دم دے دیجئے ۔

Chef Club

اسلام وعلیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Racipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلیئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے والے ممبر کو Remove کردیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784